



Domaine Les Yeuses - Ô d'Yeuses



Domaine Domaine Les Yeuses

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Pays d'Oc

Couleur Blanc

Nom de la cuvée Ô d'Yeuses

Millésime 2022

Cépages Viognier et Chardonnay

Élevage Cuves et fûts durant 7 mois

Prix 11,40 €

11,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

On ne présente plus ce domaine et les clients fidèles de Mywinebox connaissent depuis de nombreuses années l'imbattable rapport qualité-prix de ces vins. Il ne nous déçoit jamais ! Pour rappel, ce grand domaine de plus de 80 Ha est situé au bord de la Méditerranée, près du bassin de Thau (bien connu pour Sète et sa culture d'huîtres). Il est dirigé par Jean-Paul et Michel Darde.

Le terroir de semi-coteau, très calcaire, bénéficie d'une influence face à la mer. Cette situation originale favorise l'acclimatation de cépages très variés. La parcelle de Viognier se situe sur un semi-coteau dont les raisins de Chardonnay proviennent de la plus ancienne parcelle de ce cépage.

Caractéristiques du vin

Avec sa belle robe dorée, ce vin flatteur dévoile des arômes 2022 minéraux et fruités au nez. Vous retrouvez également quelques notes boisées offrant cette structure si particulière. En bouche, une belle fraîcheur vient surprendre votre palais. La suite est ample et bien structurée. Un délice à consommer sans modération !

Consommation et garde

Vin à boire après 30 minutes d'ouverture. Il se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Ce vin s'accordera également parfaitement avec un risotto aux fruits de mer ou une volaille rôtie à la crème et aux champignons, grâce à sa structure ample et ses notes boisées. Terminez avec un fromage à pâte molle comme un Brillat-Savarin pour une touche gourmande.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'umami dans le vin : un cinquième goût à découvrir !

Quand on parle de vin, on pense souvent à l'acidité, à la douceur ou encore à l'amertume, mais saviez-vous qu'il peut aussi exprimer l'umami ? Ce terme japonais signifie « goût savoureux » et désigne le cinquième goût fondamental, aux côtés du sucré, de l'acide, du salé et de l'amer. Découvert au début du XXe siècle, l'umami est ce qui donne cette sensation douce et enveloppante en bouche, souvent décrite comme « savoureuse » ou « ronde ». Mais comment cela se traduit-il dans un verre de vin ?

L'umami provient principalement de composés appelés **acides aminés** et **nucléotides**, présents naturellement dans les aliments comme le parmesan, les champignons, la sauce soja... ou certains vins ! Dans le vin, ces saveurs sont souvent le résultat d'un long élevage sur lies, d'une fermentation malolactique ou encore de l'interaction entre le vin et le bois lors de son vieillissement. Ces procédés enrichissent la texture et développent des notes savoureuses qui amplifient le caractère du vin.

Par exemple, un **Champagne millésimé élevé sur lies** peut développer des arômes de brioche et de noisette qui évoquent l'umami. De même, un **Chardonnay bien travaillé** ou un **vin orange** élaboré avec macération peut offrir cette dimension savoureuse, presque tactile. Les vins rouges comme un **Pinot Noir de Bourgogne** ou un **Barolo italien**, grâce à leur complexité, présentent souvent des notes umami lorsqu'ils sont bien vieilliss.

Mais attention, tout est une question d'équilibre ! Trop d'umami dans un vin peut déséquilibrer son profil si l'acidité ou les tanins ne jouent pas leur rôle. Et pour sublimer l'umami d'un vin, rien de mieux que des accords mets-vins ! Pensez à des plats riches en umami comme des champignons sautés, un risotto au parmesan ou même un sushi avec du thon gras. Le mariage parfait !

Alors, prêt à savourer l'umami dans votre prochain verre ? Vous ne verrez plus vos dégustations de la même façon !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be